

Sin lactosa y deliciosa con almidón de arroz.
Una referencia de textura y sabor.

La 'cultura' de los consumidores veganos, concienciados por la salud y la ecología, ha generado un nuevo impulso en el nicho de productos sin lactosa. La tendencia continúa aumentando, ya que las alternativas a los productos lácteos de origen vegetal compiten por alcanzar un lugar en los primeros puestos de las estanterías. Con los ingredientes especiales de arroz de BENEO, ahora puedes capturar la esencia de las recetas sin lactosa con un sabor suave y completo.

El almidón, jarabe y harina de arroz de BENEO permiten la creación de texturas estables y cremosas con un perfil organoléptico inigualable. Además, ayudan a desarrollar la confianza del cliente, al ser un ingrediente conocido y altamente versátil, de un único origen.

Características únicas de nuestros ingredientes especiales de arroz en las alternativas lácteas de origen vegetal:

- Etiquetado limpio: solución única.
- Textura cremosa, gracias al pequeño y uniforme tamaño de gránulo del almidón de arroz (2-8 micras).
- Perfil de sabor y color neutros: sin sabor y de fácil aromatización.
- Estabilidad del producto.

Sin lactosa, ¿por qué para mí?

El **15 %** de los desarrollos de nuevas bebidas vegetales a nivel mundial incluyen **el arroz como alternativa a los productos lácteos.**

El **52 %** de los compradores de leche sin lactosa de EE.UU. y el **27 %** de los de la Unión Europea lo hacen porque creen que ésta es más sana que la tradicional.



Internacionalmente los compradores consideran que éste es sano (**58 %**), nutritivo (**56 %**) y un ingrediente del que disponer en la despensa (**67 %**)*

El **16 %** de los lácteos, yogures y helados vegetales lanzados al mercado (2018-2019) en la Unión Europea contaba con **el arroz como una alternativa vegetal.**

El **30 %**, **26 %** y **44 %** de los compradores de la Unión Europea usan **leches vegetales** en bebidas calientes, en cereales y papilla de avena, así como como una bebida en sí misma.

Fuente: Mintel (GNPD) 2019 - Estudio de consumo de BENEO sobre el etiquetado limpio y natural, 2018.

beneo
connecting nutrition and health

Vegetal y cremoso.
Almidón de arroz: ¿el nuevo gran cereal?

Cuida a los consumidores con una refrescante alternativa a las bebidas lácteas de calidad premium. Nuestras recetas para bebidas y postres de arroz fermentado con fresa demuestran las funcionalidades de nuestro almidón, jarabe y harina de arroz en los productos vegetales. Son una solución multiusos para lograr unas etiquetas de ingredientes más transparentes con una buena estabilidad del producto.

El almidón y la harina de arroz son ingredientes de etiquetado limpio ideales que aportan textura. Generan una sensación suave que se traduce en alternativas cremosas a los productos lácteos. Su sabor neutro hace que sean fáciles de combinar y elimina la necesidad de equilibrar malos sabores. Además, su color neutro ayuda a mantener el color original de cualquier fruta añadida, sin tener que incluir colorantes. En ambos ejemplos, se ha utilizado el jarabe de arroz para mejorar la palatabilidad y el nivel de dulzor general, dando lugar a ricos alimentos no lácteos, que deleitan incluso a los consumidores más exigentes.

Receta 1: Postre de arroz fermentado con fresa

Ingredientes (%w/w)	Receta
Agua	65
Jarabe de arroz	**11**
Fresa	8
Jarabe y harina de arroz	**6**
Azúcar	6
Aceite de salvado de arroz	3
Ingredientes menores (estabilizadores, reguladores del ácido, emulsionantes, cultivo de yogur)	q.s.

Receta 2: Auténtica bebida de arroz

Ingredientes (%w/w)	Receta
Agua	85
Jarabe de arroz	**10**
Aceite de salvado de arroz	2
Emulsionante	2
Jarabe y harina de arroz	**1**
Ingredientes menores (Fosfato tricálcico, carbonato de calcio, estabilizador)	q.s.



El centro de tecnología BENEO desarrolla recetas para nuevos e innovadores alimentos con y sin lactosa, con ingredientes funcionales.

Esta información se presenta de buena fe y se considera correcta. Sin embargo, no se pueden tomar garantías de responsabilidad en cuanto a su integridad. Esta información se suministra con la condición de que las personas que la reciban tomen su propia determinación en cuanto a su idoneidad para sus fines antes de su uso. Se recomienda encarecidamente consultar y aplicar la legislación alimentaria nacional (por ejemplo, legislación sobre reclamaciones, comunicación con el consumidor, etc.) antes de realizar cualquier comunicación a los consumidores. Esta información no contiene ninguna garantía de que el suministro o el uso de los productos en algún territorio no infrinja los derechos de terceros en propiedad industrial o intelectual. Tampoco puede considerarse un estímulo para usar nuestros productos en violación de las patentes existentes o las disposiciones legales en materia de alimentos.

¿Qué podemos hacer por ti?
contact@beneo.com
www.beneo.com

Follow on

beneo
connecting nutrition and health